

“虹鳟是不是三文鱼?”“淡水三文鱼能不能生吃?”吃了这么多年的“三文鱼”,可不可以生吃还得打个问号。最近,“三文鱼”爱好者受到的惊吓不止一万点。

5月28日,现代快报记者调查发现,南京市面上售卖的三文鱼价格不等,每斤差价高达300元多,有卖家疑似打着“挪威货”的招牌卖虹鳟。而检测三文鱼是否适合生吃,也并没有想象中那么简单,目前并没有看到严格的研究数据或是公信力良好的权威机构的支持。

现代快报/ZAKER南京记者 赵冉 吕洁

真假三文鱼之争刷爆网络,但吃货们更关注的是安全问题

# “淡水三文鱼”到底能不能生吃? 想求证 有点难



正宗三文鱼

三文鱼和虹鳟在外观上很好分辨,但切成片之后,就不太容易辨别了  
视觉中国供图

## 大型超市: 便宜的每斤55元,贵的300多元

探访

5月28日,现代快报记者前往南京多家超市、生鲜市场进行了探访。从三文鱼的售价来看,差别很大。在金陵、苏果等大型超市里,帝王三文鱼售价较高,一斤达358元,而普通类三文鱼售价为每斤218元。另外,有的超市还标明了不同三文鱼的用途。“用作刺身”的三文鱼,每斤售价普遍在150元以上,“用作煎烤”的三文鱼,每斤售价不到100元。在一些大型生鲜市场,不少三文鱼成“白菜价”,55元就能买到一斤。同是三文鱼,每斤的差价最高达到了300多元。

如此大的差价是否跟产地有关呢?记者发现,超市内售卖

的三文鱼,大部分标注产自挪威、智利等地。相比于智利三文鱼,挪威三文鱼的售价普遍更高。然而,在生鲜市场,不少卖家也声称自己卖的是挪威货。但当记者表示想看产地证明时,遭到了拒绝。

日式料理店、海鲜餐厅里的三文鱼,不少是给顾客生吃的。他们又是从哪里进的货呢?在南京一家人气较高的海鲜自助餐厅,89元就可以无限量吃三文鱼,而关于三文鱼产地问题,店员表示并不清楚。在一些街头寿司店里,记者发现,大部分店家不清楚自己售卖的是何种三文鱼,只说是从海鲜市场批发的。

## 水产经销商: 进口三文鱼零售不会低于70元/斤

南京众彩物流水产市场是南京的水产仓库,一位姓林的三文鱼经销商告诉现代快报记者,他家的三文鱼主要从智利进口,对外批发价是整条46元/斤,“主要卖给南京的日料店、西餐店,一天能卖出去二十多条,每条有十几斤重。”林老板说,整条三文鱼去皮去骨后,不到十斤重,其零售成本价不会低于70元/斤。而因为水域的关系,挪威三文鱼口感最好,所以商家都爱用“挪威三文鱼”来吆喝。“像那种50多块钱一斤的所谓冰鲜‘三文鱼’,90%的可能是国产虹鳟,还有市面上比较便宜的海鲜自助餐基本上都是用的虹鳟。”

据了解,整个众彩市场有十几家三文鱼经销商,但销量

却不敌虹鳟鱼高。林老板表示,这两年,全球市场对于三文鱼的需求逐步增加。而三文鱼主要产地比如挪威、丹麦等却没有大规模提高三文鱼的产量,甚至还受到鱼病的困扰导致产量下滑。“所以进口三文鱼的价格一直在走高。相比而言,国内淡水养殖的替代品虹鳟价格要低一半左右,每斤只要二十几元,因此迅速在市场铺开。”

其实,从外观看,三文鱼一般体型偏大,都在10斤以上,而虹鳟体型稍小,一般很难超过10斤。另外,通过鱼鳞颜色也很容易分辨出来。但值得注意的是,市场上的虹鳟都是分割之后用保鲜膜包好再卖,因此很难用肉眼辨认。

## 各种三文鱼之间的 复杂关系

鲑科

鲑属  
(分布于大西洋)

中文世界里的  
经典三文鱼

英文世界里的  
各种Salmons

“三文鱼”音译自Salmon

“淡水  
三文鱼”

大麻哈鱼属  
(分布于太平洋)

资料来自果壳网

## 虹鳟到底是不是三文鱼? 一名多物,两机构发声,众专家质疑

疑问

虹鳟是否属于“三文鱼”,早已非一时之争。中国渔业协会近期在官网上发布了一则关于“国产三文鱼”的澄清声明,认为三文鱼包含虹鳟品种。理由是:在中国市场上,通常所说的三文鱼是鲑鳟鱼类的商品名称统称,并非一种鱼的科学名称。三文鱼也同样包含大西洋鲑、太平洋鲑、虹鳟等多个种类。在挪威和智利等国,他们国内的养殖场也养殖大西洋鲑和虹鳟等,且虹鳟的价格要高于大西洋鲑。

中国水产科学研究院黑龙江水产研究所研究员王炳也认为,三文鱼不是一个科学

名称,这是业内商品名称的统称。虹鳟也好,挪威的大西洋鲑也好,在业内都统称为三文鱼类。因为英文叫“salmon”,音译了叫三文,三文这个名字,不是说大西洋鲑可以用,虹鳟就不可以用。

近日,新华社也做了报道称,三文鱼是海鲑鱼,虹鳟也属于鲑鳟鱼。但不能因为两种鱼同属鲑鳟鱼,就倒推出来虹鳟是“淡水三文鱼”。针对虹鳟是不是三文鱼的一种,争论各方都同意的是,三文鱼不是一个严格的生物学名称,而是一种商品名称。正因为如此,所以才会有模糊认识的存在。

## 虹鳟生吃会不会感染寄生虫? 目前没有权威说法,检测也并不容易

虹鳟有没有资格叫三文鱼,其实并不重要,也不是问题的核心。相比名称,也许消费者更关注的是虹鳟到底能不能生吃?以果壳网为代表的科普网站表示,生吃淡水鱼虾易感染寄生虫,这是常识。即便是海产的真正的三文鱼,也并非都适合生吃。

中国渔业协会却认为“淡水三文鱼存寄生虫,生吃对人体有害”是误解。理由是:“野生的鱼类很容易存在寄生虫,正规养殖的没有。”“与其他淡水温水鱼相比较,虹鳟养殖环境要求很高,一般利用天然水库或者是地下清泉,感染寄生虫的概率极低。”

面对各方声音,现代快报

记者多方求证,发现目前甄别三文鱼是“国货”还是“洋货”,并不容易,相关部门表示,消费者想做三文鱼检测,取证取样都需要严格的监控,而且样本需求比较大。而想通过显微镜,检测三文鱼是否适合生吃,也并没有想象中那么简单,最好由公信力良好的有资质的第三方机构展开严格的研究、检测。

事实上,淡水三文鱼之争,是提给有关部门的问题:用科学检测方法证明有无寄生虫、或者生吃的危害到底有多大。遗憾的是,目前只有一些专家个人口头的支持,并没有看到严格的研究数据或是权威机构的支持。